

Красный Копченый Лагер

Пиво со слегка копчёным ароматом.



Ингредиенты

Солод

Мюнхенский солод	65%
Копчёный солод	20%
Меланоидиновый солод	13%

Caramunich ou equivalent - Карамюних или ему подобный
Карамюних является эксклюзивным продуктом компании
Вайерманн Мальц (Weyermann Malz).

Хмель

Moont hood, Cluster, Liberty (4 - 8% альфа кислота)

Дрожжи

Сафлагер US-05	100
----------------	-----

%об. спирта

4.8 - 5.2

Начальная

плотность

1.045-1.050

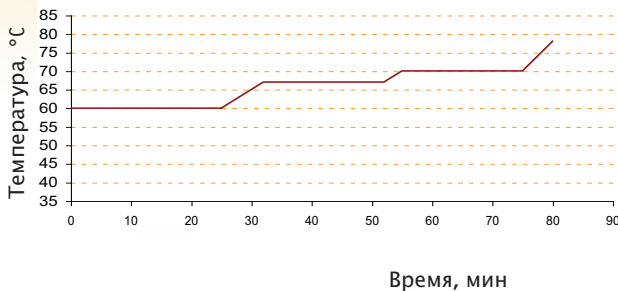
Горечь

22-25

Цвет

От медного
до светло-
коричневого

Температура затирания 75 минут настоя



Температура брожения

Начало с 12°C

1-ый этап Произвести затирание при 60°C в течении 25 мин

2-ой этап Увеличить температуру до 67°C на 20 мин

3-ий этап Увеличить температуру до 70°C на 20 мин

4-ый этап Увеличить температуру до 75°C на 20 мин

5-ый этап Перекачать при 78°C

Кипячение

Упаривать на 8-10%

Кипячение производится при 100°C

Охмеление

60 - 90 минут

Добавить 90% от общего объема хмеля в начале и оставшиеся 10% за 5 минут до окончания кипения.



FERMENTIS

Некоторые модификации могут потребоваться в зависимости от ваших условий варки.